

SERVICE MIDI : 12:00 - 15:00  
SERVICE SOIR : 19:00 - 23:00

≡ SANS RÉSERVATION ≡

WIFI : SURF HOUSE  
MOT DE PASSE : contispalage

≡ The ≡  
**SURF HOUSE**  
RESTAURANT - BAR & ROOFTOP  
- CONTIS -

Taxes et service inclus, prix en euros ttc.  
Désolé, chèques non acceptés. Notre eau  
en carafe est adoucie. Le registre des  
allergènes contenus dans nos platset  
disponible à votre demande auprès de la  
team. Oups, nous vous prions de nous  
excuser si votre choix venait à manquer.

## À PARTAGER, OU PAS...

-  Trio de fromage de brebis, pâte de coings ----- 8 €
-  Trio de hummus libanais, pain pita ----- 9 €
- Tempura de crevettes, marinade soja ----- 9 €
- Chipirons Patagonica Perreira aux herbes fraiches ----- 12 €
- Ceviche de dorade royale, avocat, mangue, grenade, coriandre ----- 15 €
- Le beau plateau** ----- 24 €  
Jambon de parme DOP, coppa di parma, spinata calabrese, tome de brebis, guindillas
- Nos Huitres : Les spéciales Ostra Regal n°3**  
Une huitre d'exception que l'on appelle pousse en conche. Elevée par la Famille Boutrais pendant quatre années, l'Ostra Régal acquiert des propriétés organoleptiques exceptionnelles, une texture croquante : Un goût unique sucré - iodé, une incroyable longueur en bouche.
- Les 6 ----- 18 €    Les 9 ----- 26 €    Les 12 ----- 36 €
- Assiette de crevettes roses ----- 18 €
- 6 huitres Ostra Regal n°3, 6 crevettes roses ----- 26 €
- L'assiette de l'écailler** ----- 33 €  
6 huitres Ostra Regal n°3, 3 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, bigorneaux (servis avec mayonnaise maison, citron bio, beurre Conviette, vinaigre échalotes)

## NOS SALADES & BOWLS

-  **Salade Burrata** ----- 15 €  
Bella Burrata, pesto verde, figues et tomate cœur de bœuf
- Summer Caesar** ----- 17 €  
Salade romaine, poulet mariné, figues, tomates, noix, parmegiano, œuf bio mollet, sauce caesar maison
-  **Ahi Poke Bowl** ----- 22 €  
Thon mariné, avocat, pamplemousse, chou, carottes, sésame noir, gingembre, wakame, coriandre, riz vinaigré
-  **Kamano Poke Bowl** ----- 22 €  
Saumon cru, avocat, mangue, concombre, wakame, edamame, petits oignons de printemps, graines de courge, riz, sauce soja

## NOS INCONTOURNABLES

- Classic Cheese Burger** ----- 15 €  
Buns, steak Black Angus 150g, cheddar, oignons rouges, pickles, sauce Surf House et frites fraîches maison
- Veggie Burger** ----- 16 €   
Buns, galettes veggies, cheddar, tomate, oignons rouges, mesclun, sauce tzatziki maison, frites maison
- Foccacia Burger** ----- 22 €  
Foccacia huile d'olive et thym, steak Black Angus, courgettes grillées, tomate cœur de bœuf, oignons pickles, mayonnaise au pesto, burratina, roquette
- Entrecôte Premium Lilousine (min 280g)** ----- 27 €  
Frites maison, feuille de chêne, sauce au poivre ou échalote
- Côte de bœuf VBF Nouvelle Aquitaine maturée environ 1kg100 (2 pers.)** ----- 79 €  
Frites maison, sauce au poivre, sauce échalote

## NOS MOULES

Moules de bouchot, accompagnées de frites fraîches maison

- Marinières** ----- 16 €
- Crèmes** ----- 16 €
- Curry** ----- 17 €
- Roquefort** ----- 17 €

## EXTRA

- Frites maison** ----- 4 €
- Riz basmati** ----- 4 €
- Salade roquette** ----- 3,5 €

 = PLAT VEGAN

 = PLAT VÉGÉTARIEN

 = PLAT OPTION VÉGÉTARIEN

# PIZZE NAPOLETANE

Cuites au feu de bois de hêtre dans les Rolls des fours à bois italien, le Marana Forni, nos pizzas sont faites à la main, minute devant vous. Tous nos ingrédients sont importés d'Italie. Nous utilisons la crème de la tomate, la San Marzano DOP, pour préparer notre sauce tomate. Nous utilisons une farine italienne de qualité supérieure, et afin de vous proposer la meilleure pâte à pizza napolitaine, la plus fine et digeste, nous la laissons mûrir tranquillement 24h à température ambiante.

⇒ DECLINAISON BASE CRÈME POSSIBLE SUR TOUTES NOS PIZZAS ! ⇐

	<b>Margherita</b> -----	<b>12 €</b>
	Mozza fior di latte, tomate San Marzano, parmesano, basilic frais, huile d'olive vierge extra	
	<b>Regina</b> -----	<b>14 €</b>
	Mozza fior di latte, tomate San Marzano, jambon italien aux herbes, champignons de Paris, olives bio	
	<b>Napoli</b> -----	<b>14 €</b>
	Mozza fior di latte, tomate San Marzano, anchois, câpres à tiges, olives bio	
	<b>Salame</b> -----	<b>14 €</b>
	Mozza di buffalo, tomate San Marzano, salame, guindillas	
	<b>Bianca Capretta</b> -----	<b>15 €</b>
	Mozza fior di latte, crème, chèvre, jambon italien aux herbes, figues, olives noires bio, miel, romarin	
	<b>Verde</b> -----	<b>15 €</b>
	Tomate San Marzano, aubergines et courgettes grillées, cœurs d'artichauts, roquette, tomates cerises, parmesano, pesto de basilic	
	<b>4 formaggi</b> -----	<b>15 €</b>
	Mozza di bufala, gorgonzola, parmesano, pecorino, tomate San Marzano, poivre blanc	
	<b>Diavola</b> -----	<b>16 €</b>
	Mozza fior di latte, tomate San Marzano, spinata calabrese, n'duja picante, oignons rouge, basilic, mozza di buffalo	
	<b>Burrata</b> -----	<b>17 €</b>
	Mozza fior di latte, tomate San Marzano, coeur de burrata, coppa di parma, roquette, pignons de pin, tomates cerises	
	<b>Parma</b> -----	<b>17 €</b>
	Mozza fior di latte, tomate San Marzano, jambon de Parma DOP, roquette, parmesano, crème de vinaigre balsamique	
	<b>Black Mamba</b> -----	<b>18 €</b>
	Mozza fior di latte, tomate San Marzano à l'encre de seiche, chipirons Patagonica Pereira, moules de bouchot, persillade aillé à huile d'olive vierge extra	
	<b>Tartufo</b> -----	<b>19 €</b>
	Mozza fior di latte, crème de truffe, truffes blanches d'été, champignons de Paris	
	<b>Supplément</b> -----	<b>2 € / 3 €</b>
	<b>Supplément truffe/burrata</b> -----	<b>5 €</b>

## POUR LES Kids

SIROP À L'EAU +  
PIZZETTE JAMBON/FROMAGE OU  
TAGLIATELLES SAUCE BOLO MAISON  
+ GLACE, 1 BOULE AU CHOIX

9 €

## NOS DÉLICIEUX DESSERTS MAISON

Trio de fromage de brebis, pâte de coings -----	<b>8 €</b>
Fondant au chocolat, crème anglaise, chantilly, amandes effilées --	<b>8 €</b>
Fraises à la chantilly de mascarpone et poivre de timut --	<b>8 €</b>
Crème brûlée à la vanille Bourbon -----	<b>8 €</b>
Tiramisu café -----	<b>6 €</b>

## NOS GLACES & SORBETS

### Glaces (Maitre Artisan Glacier)

Chocolat, vanille, café, fraise, framboise, cassis, citron jaune, citron vert, noix de coco, mangue, fruits de la passion, rhum raisin, caramel beurre salé

<b>1 boule 3 € 2 boules 4 € 3 boules 5 € Sup. chantilly 1 €</b>	
<b>Choco liégeois</b> -----	<b>7 €</b>
Chocolat, coulis de chocolat, chantilly	
<b>Café liégeois</b> -----	<b>7 €</b>
Café, coulis de chocolat, chantilly	
<b>Dame Blanche</b> -----	<b>7 €</b>
Vanille, coulis de chocolat, chantilly, amandes grillées	
<b>Cochonne</b> -----	<b>8 €</b>
Chocolat, caramel beurre salé, vanille, morceaux de brownie, sauce caramel, chantilly	
<b>Ipanema</b> -----	<b>8 €</b>
Citron, passion, framboise, coulis de fruits rouges, fruits frais, chantilly	
<b>Surf House</b> -----	<b>9 €</b>
Mangue, noix de coco, vanille, rhum, chantilly	
<b>Colonel</b> -----	<b>9 €</b>
Citron vert, Vodka	

 = PIZZA VÉGÉTARIENNE

 = PIZZA OPTION VEGAN

 = PIZZA PIQUANTE

## EAUX ET SODAS





<b>Abatilles Sainte-Anne</b>	0,5l	4,5 €	0,75l	6 €
Eau minérale naturelle d'Arcachon, plate ou finement pétillante				
<b>Jus de fruits frais pressés</b>				5 €
Orange (25cl), ou citron (12cl)				
<b>Softs</b>				3,5 €
Coca Cola, Coca Zéro, Perrier (33 cl), Schweppes tonic, Orangina (25 cl)				
 <b>Purs jus et nectars bio</b>				4 €
Maison Meneau - Made in Bordeaux, 25cl Orange Valencia, Pomme du Lot et Garonne, Ananas sweet cayenne, Abricot, Tomate de Maramande				
 <b>Citronade Bella Lula bio</b>				4 €
Authentique et sensuelle, made in Bordeaux - 25cl				
 <b>Thés glacés bio et équitables</b>				4 €
Maison Meneau - Made in Bordeaux, 25cl Thé vert gunpowder à la menthe, au citron gingembre ou à l'hibiscus fleur de sureau				
<b>Ginger beer Bundaberg</b>				5 €
Epicée au gingembre et sans alcool - 37,5 cl				
<b>Diabolo, limonade pression, ice tea</b>				2,5 €
<b>Sirops</b>				2 €
Menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, cassis, orgeat.				

## MOCKTAILS

⇒ SANS ALCOOLS ⇐

 <b>Sunset</b>				6 €
Mélange de fruits exotiques bio Maison Meneau, fruits frais, grenadine, menthe fraîche				
 <b>Coco</b>				6 €
Eau de coco Vaïvaï bio, sirop de fleur de sureau, citron vert				
 <b>Aloha</b>				6 €
Jus et pulpe bio d'aloë vera, sirop d'hibiscus maison, citron vert				
<b>Virgin Mojito</b>				6 €
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier				
<b>Sweet Mojito</b>				7 €
Menthe verte, purée de fraises, de passion ou de framboises, citron vert, cassonade, Perrier				
<b>Virgin Piña</b>				7 €
Crème de coco, ananas frais, jus d'ananas				
<b>Ginger shot</b>				2 €
Boostez votre système immunitaire!				

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café expresso, décaféiné</b>				1,5 €
<b>Noisette, café allongé</b>				1,5 € 
<b>Grand café</b>				3 €
<b>Grand crème, chocolat chaud</b>				4 € 
<b>Cappuccino, café viennois, chocolat viennois</b>				4 € 
<b>Thé, Infusions</b>				3,5 € 
<b>Irish coffee, French, Cubain ou Gascon</b>				9 €

## BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
<b>Hope House 13</b>	4 €	7,5 €
Plus de houblons, plus de goût, plus de caractère. Hoppy Lager à 5°, signée Guinness		
<b>1664 Blanche</b>	4 €	7,5 €
Une pointe d'agrumes pour un goût raffiné à 5°		
<b>Brooklyn Defender IPA</b>	4,5 €	8 €
Golden IPA à 5,9°, de belles notes de fruits tropicaux et une solide amertume, avant un final sec		
<b>Kronenbourg</b>	3 €	5,5 €
Une blonde facile à boire et rafraichissante à 4,2°		
<b>Panaché, Monaco, Tango</b>	3 €	
<b>Picon bière</b>	4 €	

## BIÈRES BOUTEILLE & CANETTES

<b>1664 Blonde Sans Alcool</b>	5 €
<b>Desperados</b>	6 €
<b>Cidre Appie « l'Extra Brut »</b>	6 € 
<b>Queue de charue blonde 33cl</b>	6 €
<b>Queue de charue ambrée 33cl</b>	6 €
<b>Queue de charue triple 33cl</b>	6 €
<b>Kasteel rouge 33cl</b>	6 €
<b>Gross Sticky Hops 44cl</b>	10 €

# APÉRITIFS

Sangria :

Verre - - - - **4 €** 1/2 litre - - - - **10 €** 1 litre - - - - **19,5 €**

Pastis 51, Ricard 2cl - - - - - **3 €**

Martini (blanc/rouge), Lillet (blanc/rosé), Campari, Suze, Porto Rouge 6cl - - - - **5 €**

Hard Seltzer Two Palms Made In France 33cl - - - - - **6 €**

Eau pétillante alcoolisée et aromatisée au citron citron vert, mandarine grenade ou pêche

Kir Vin Blanc 15cl - - - - - **5 €**

Mûre, cassis, pêche, framboise

Kir Royal 15cl - - - - - **8,5 €**

Coupe de Prosecco Riondo DOC 12cl - - - - - **6,5 €**

Coupe de Champagne MARIE HANCE AOC 12cl - - - - - **9 €**

Vin en carafe : 12 cl 50 cl 1l  
Sélection de la semaine - - - - - **3 €** - - - - **9 €** - - - - **13 €**

⇒ DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DE VIN AU VERRE DU MOMENT ⇐

# GIN TO'

Bombay 5cl - - - - - **7 €**


Angleterre - citron jaune, tonic

Bombay Sapphire 5cl - - - - - **9 €**

Angleterre - basilic, tonic Fever Tree

Hendrick's 5cl - - - - - **10 €**

Ecosse - concombre, tonic Fever Tree

 Brick Gin 5cl - - - - - **10 €**

Allemagne - romarin, tonic Fever Tree

Diplôme Dry Gin 5cl - - - - - **10 €**

France - écorce orange, tonic Fever Tree

Oxley 5cl - - - - - **11 €**

Angleterre - écorce citron vert anis étoilée, tonic Fever Tree

Brockmans 5cl - - - - - **12 €**

Angleterre - fruits rouge, tonic Fever Tree

# BEST COCKTAILS IN TOWN

AVEC MINIMUM 5CL D'ALCOOL

Mojito - - - - - **8 €**

Rhum Havana Club 3 años, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier, Angostura

Mojito fraise ou passion ou framboise - - - - - **9 €**

Menthe fraîche, purée de fraises, de framboise, ou de passion, rhum Havana Club 3 años, citron vert, cassonade, Perrier

Mojito Royal - - - - - **12 €**

Rhum Havana Club 3 años, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Champagne, Angostura

Caïpirinha - - - - - **8 €**

Cachaça, citron vert, cassonade « glacée »

Caïpirinha fraise ou passion ou framboise - - - - - **9 €**

Cachaça, purée de fraises, de framboises, ou de passion, citron vert, cassonade « glacée »

Margarita Givrée - - - - - **8 €**

Tequila José Cuervo, triple sec, citron vert

Spritz - - - - - **8 €**

Prosecco Riondo DOC, Aperol, Perrier

Spritz Surf House - - - - - **8 €**

Lillet Rosé, Prosecco Riondo DOC, Schweppes agrum'

Surf House - - - - - **8 €**

Gin Bombay, concombre, basilic, jus de pomme, citron jaune

Piña Colada - - - - - **10 €**

Rhum Havana Club 3 años, crème de coco, jus d'ananas

Moscow Mule - - - - - **8 €**

Vodka infusée à la cardamome et au poivre de timut, citron vert, ginger beer

Paloma - - - - - **8 €**

Tequila José Cuervo, jus de pamplemousse, citron vert

Negroni - - - - - **10 €**

Vermouth rouge, Campari, Gin

Old fashioned - - - - - **10 €**

Bourbon, cassonade, Angostura, cannelle, zestes d'orange

Expresso Martini - - - - - **10 €**

Vodka, café, Kahlúa, liqueur de noisettes

Mai Tai - - - - - **10 €**

Rhum Havana Club 7 años, rhum Havana Club 3 años, sirop de falernum, triple sec, citron vert

Ti Punch - - - - - **6 €**

Rhum agricole de Guadeloupe, citron vert, cassonade

## VODKAS

Wyborowa - - - - - 5 €  
5cl - Pologne

Veuve Capet - - - - - 12 €  
5cl - France

Accompagnement soda - - - - - 2 €

## TEQUILAS

Jose Cuervo Silver - - - - - 6 €  
5cl

Jose Cuervo Especial - - - - - 7 €  
5cl

## WHISKIES ET BOURBONS

Ballantines - - - - - 5 €  
5cl - Ecosse

Jack Daniel's - - - - - 7 €  
5cl - USA

Moon Harbour - - - - - 9 €  
5cl - France

Nikka From The Barrel - - - - - 12 €  
5cl - Japon

Midnight Moon American Whiskey - - - - - 9 €  
5cl - USA

Hyde n°6 - - - - - 12 €  
5cl - Irlande

Accompagnement soda - - - - - 2 €


## SAKE

Heavensake Junmai Ginjo - - - - - 12 €  
5cl

## RHUMS BLANCS

Havana 3 ans - - - - - 5 €  
5cl - Cuba

Agricole Damoiseau - - - - - 6 €  
5cl - Guadeloupe

 Copalli Blanc - - - - - 8 €  
5cl - Belize

Accompagnement soda - - - - - 2 €

## RHUMS BRUNS

Havana 7 ans - - - - - 8 €  
5cl - Cuba


Diplomatico Reserve Excellence - - - - - 8 €  
5cl - Vénézuéla

Pacto Navio - - - - - 11 €  
5cl - Cuba, vieillit en futs de sauternes

Botran Reserva - - - - - 10 €  
5cl - Guatemala

Neisson - - - - - 12 €  
5cl - Martinique

Barbancourt - - - - - 10 €  
5cl - Haïti

Copalli - - - - - 12 €   
5cl - Belize

## COGNACS

VSOP ABK6 - - - - - 8 €  
5cl

Pierre Lecat VSOP Experience - - - - - 14 €  
5cl

Pierre Lecat XO Mémoire - - - - - 24 €  
5cl

## ARMAGNACS

Tariquet VSOP - - - - - 7 €  
5cl

Réserve Darroze 8 ans - - - - - 8 €  
5cl

Réserve Darroze 20 ans - - - - - 12 €  
5cl

Réserve Darroze 1997 - - - - - 14 €  
5cl

Réserve Darroze 1978 - - - - - 16 €  
5cl

## EAUX DE VIE, CREMES ET CALVAS

Poire Williams, Get 27, Get 31, Manzana - - - - - 6 €  
6cl

Baileys, Kahlua, Jagermeister - - - - - 6 €  
6cl

Calva de la Hêtraie - - - - - 6 €  
6cl

Shooter - - - - - 3 €  
4cl

## LES VINS ROUGES

### BORDEAUX

12 CL 75 CL

**Château Curton-La Perriere** - - - - - **4 € 19 €**  
Bordeaux supérieur - 2019

**(BiO) Château Guibeau** - - - - - **26 €**  
AOC Puisseguin St Emilion - 2020

**Clos la Providence-Impro** - - - - - **29 €**  
AOC Bordeaux - 2020

**Oscar de Brillette** - - - - - **33 €**  
AOC Moulis - 2019

**Château La Louviere** - - - - - **59 €**  
AOC Pessac Leognan - Grand Cru Classé - 2014

### CÔTES-DU-RHÔNE

75 CL

**Paul Jaboulet - Parallele 45** - - - - - **26 €**  
AOC Côtes-du-Rhône - 2020

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

12 CL 75 CL

**Interdit aux snobs** - - - - - **4 € 19 €**  
AOC Corbières - 2021

### ESPAGNE

12 CL 75 CL

**Ego Bodegas - Chopo** - - - - - **4 € 19 €**  
DOC Jumilla - 2019

### ITALIE

12 CL 75 CL

**(BiO) Jasci Montepulciano** - - - - - **5,5 € 26 €**  
2019

## LES VINS BLANCS

### SUD-OUEST

12 CL 75 CL

**(HVE) Tariquet Classic** - - - - - **4 € 19 €**  
IGP Côtes de Gascogne - 2021

**Tariquet Premières Grives** - - - - - **4,5 € 24 €**  
IGP Côtes de Gascogne - 2021

### BORDEAUX

12 CL 75 CL

**Château Sainte-Marie, Vieilles Vignes** - - - - - **4,5 € 24 €**  
AOC Entre-deux-Mers - 2021

### LOIRE

75 CL

**(HVE) Domaine Chollet** - - - - - **35 €**  
AOC Pouilly Fumé - 2021

### ESPAGNE

12 CL 75 CL

**(BiO) Menada Verdejo** - - - - - **5,5 € 19 €**  
DO Rueda - 2020

## LES VINS ROSÉS

### SUD-OUEST

12 CL 75 CL

**Tariquet Rosé de Pressée** - - - - - **4 € 19 €**  
IGP Côtes de Gascogne - 2021

### PAYS D'OC

12 CL 75 CL

**Domaine Montrose** - - - - - **4 € 19 €**  
IGP Pays d'Oc

### CÔTES-DE-PROVENCE

**Château Valetanne** - - - - - **6 € 29 €** **(BiO)**  
AOC Côtes-de-Provence - 2021

**Premières de Figuière** - - - - - **35 €** **(BiO)**  
AOC Côtes-de-Provence - 2021

### VIN EN CARAFE

Sélection de la semaine rouge, blanc ou rosé

12 CL 50 CL 75 CL  
**3 € 9 € 13 €**

≧ SELON LES LIVRAISONS DE NOS VIGNERONS, LES MILLÉSIMES PEUVENT VARIER ≦

## CHAMPAGNES

COUPE 75 CL 1,5 L

**Nicolas Maillart, Marie Hanze** - - - - - **9 € 49 €**  
Brut

**Ruinart** - - - - - **170 €**  
Brut

**Delamotte** - - - - - **75 €**  
Blanc de blanc

**Billecart Salmon Rosé** - - - - - **95 €**  
Brut Rosé

## CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES

75 CL

**Krug** - - - - - **195 €**

**Dom Perignon** - - - - - **195 €**

**Cristal Roederer** - - - - - **195 €**